andrew James

# 1.5L Eiscremeautomat




Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Konsultation gut auf.

# Inhalt

## Sicherheitshinweise

Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten folgende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

- Dieses Gerät ist geeignet für die Benutzung durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Unerfahrenheit im Umgang mit elektrischen Geräten, solange Sie von einem erfahrenen Verantwortlichen beaufsichtigt oder über den Gebrauch und mögliche Gefahren aufgeklärt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Voltkennzahl des Gerätes der Voltzahl Ihres Haushaltes entspricht.
- Überprüfen sie das Stromkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Stromkabel muss ausschließlich vom Hersteller oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden; kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundenservice.
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Industrieller oder kommerzieller Gebrauch lässt die Garantie verfallen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist; kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Tauchen Sie den Motorteil, Stecker oder das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch bzw. der Arbeitsfläche herunterhängt, um versehentliches Herunterziehen und Stolpern zu vermeiden.
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen.Halten Sie das Gerät fern von heißen Kochflächen, Brennern und beheizten Öfen.
- Wir empfehlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte die Verwendung jedoch unvermeidbar sein, so muss das Kabel dieselbe oder eine größere Wattzahl als das Gerät aufweisen, um Überhitzen zu vermeiden. Verwenden Sie keine weiteren Geräte an diesem Verlängerungskabel und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht von Kindern heruntergezogen werden kann oder eine Stolpergefahr darstellt.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen und stabilen Oberfläche.
- Trennen Sie das Gerät stets auf sichere Art und Weise von der Stromversorgung, ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen.

**Gerätespezifische Sicherheitshinweise**

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gerätes gründlich gereinigt wurden, bevor Sie Eiscreme oder Sorbet herstellen.
- Frieren Sie keine Eiscreme ein, die komplett oder teilweise aufgetaut ist.
- Eiscreme oder Sorbet, welches rohe Zutaten enthält, muss innerhalb einer Woche konsumiert werden. Eiscreme schmeckt frisch am besten.
- Eiscreme oder Sorbet, das rohe oder nur teilweise gekochte Eier enthält, sollte nicht von Kindern, Schwangeren, älteren oder erkrankten Personen verzehrt werden.
- Schützen Sie Ihre Hände ausreichend beim Hantieren des Eiscremeautomten, besonders beim Entfernen des Eisbehälters aus dem Gefrierfach, um Gefrierbrand zu vermeiden.
- Brechen Sie die Nutzung ab, wenn Gefrierlösung aus dem inneren Eisbehälter ausläuft. Die Gefrierlösung ist nicht giftig.

**Kundenservice**

- Sollte das Gerätekabel beschädigt sein, so muss es von einem qualifizierten Elektriker oder vom Kundenservice ausgetauscht werden.
- Kontaktieren Sie unseren Kundenservice, falls Sie Fragen zur Nutzung des Gerätes haben oder es gewartet oder repariert werden muss.

**Vor der ersten Nutzung**

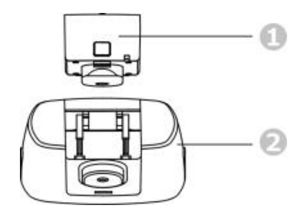
1. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie alle Teile wie im Abschnitt “Reinigung” beschrieben.
3. Geben Sie den Eisbehälter für 8 Stunden in den Gefrierschrank.
4. Bereiten Sie dei Eiscrememischung nach Rezept zu und lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen.

**Anwendung des Eiscremeautomaten**

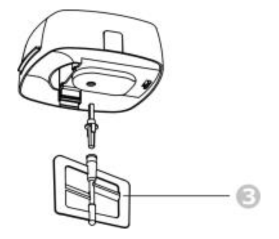
Bestandteile

1. Motorteil
2. Deckel
3. Rührer
4. Innerer Eisbehälter
5. Äußerer Eisbehälter
6. Power-Knopf
7. Reset-Knopf

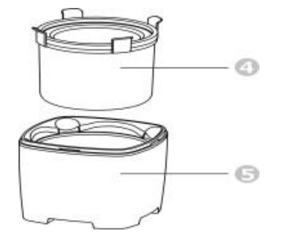
1. Befestigen Sie das Motorteil auf dem Deckel, so dass es hörbar einrastet.



2. Befestigen Sie den Rührer am Deckel/Motorteil.



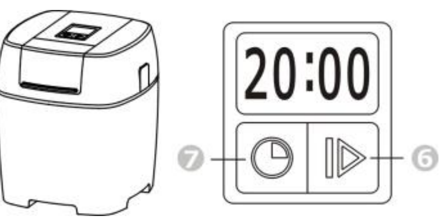
3. Nehmen Sie den inneren Eisbehälter aus dem Gefrierfach und setzten Sie ihn in den äußeren Behälter.



4. Setzen Sie das zusammengebaute Motor/Deckel/ Rührer-Teil auf den Behälter.



5. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung. Ein Piepton ertönt. Eine Laufzeit von “20:00” wird angezeigt.




6. Mit jedem Drücken der Reset-Taste erhöht sich die Zeit, von einem Piepton begleitet, um jeweils 1 Minute. Es kann eine Laufzeit von 20-40 Minuten gewählt werden.

7. Mit jedem Drücken der Power-Taste wechselt die Maschine, begleitet von einem Piepton, in die STOP-START Sequenz.

8. Drücken Sie nach dem Einstellen der Laufzeit die Power-Taste. Das Programm startet und die verbleibende Zeit wird im LCD runtergezählt.

9. Wenn nötig, können Sie die Maschine vor der Hinzugabe der Eismischung stoppen und die Laufzeit ändern.

10. Nutzen Sie die Einfüllöffnung, um die Eis– oder Sorbetmischung in die innere Schüssel zu gießen. Füllen Sie die Mischung bis max. 5cm unterhalb des Schüsselrandes auf, da ihr Volumen während des Frierens zunimmt.

11. Lassen Sie die Mischung solange rühren, bis sie gefroren ist oder die gewüschte Konsistenz erreicht hat. Dies kann 15-30 Minuten dauern, die meisten Rezepte sind jedoch schneller zubereitet.

12. Die Maschine stoppt automatisch, nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und nehmen Sie den Deckel/Motor ab. Die Eiscreme ist nun servierfertig.

**Wichtige Informationen**

- Stoppen und starten Sie die Maschine nicht während des Frierprozesses, da die Mixtur anfrieren kann, wenn sie mit der Rührschüssel in Kontakt kommt. Dies verhindert die Rührbewegungen des Rührers.
- Um den Motor vor Überhitzung zu schützen, wechselt die Rührrichtung des Rührers automatisch, wenn die Mischung zu dick wird. Wechselt die Rührrichtung kontinuierlich, stoppen Sie das Gerät, wenn die Eiscreme fertig ist.
- Im Fall einer Motorüberhitzung bewirkt ein integrierter Sicherheitsschalter das Stoppen des Motors. Trennen Sie das Gerät in diesem Falle bitte von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen.
- Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn der Rührer beim Rotieren die Innenseite der inneren Schüssel berührt.
- Die fertige Eiscreme sollte weich und leicht löffelbar sein. Die Eiscreme kann in einen separaten Behälter gegeben werden, um im Kühlfach aufbewahrt zu werden oder sie vor dem Verzehr ein wenig fest werden zu lassen.
- Nutzen Sie keine Metallutensilien, um das Eis aus seinem Behälter zu entfernen.
- Nehmen Sie den inneren Eisbehälter erst unmittelbar bevor Sie die Eismischung hineingeben aus dem Gefrierfach.

**Tipps**

- Bewahren Sie den inneren Eisbehälter im Gefrierfach auf, so dass er gebrauchsbereit ist. Geben Sie den Behälter in eine Plastiktüte, bevor Sie ihn einfrieren und stellen Sie ihn aufrecht in das Gefrierfach.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter stets vollständig trocken ist, bevor er in das Gefrierfach gegeben wird.
- Erhitzen Sie den inneren Eisbehälter nicht. Kratzen oder punktieren Sie den Behälter nicht.
- Der innere Eisbehälter sollte im Gefrierfach bei einer Temperatur von mindestens $-18^{0}C$ für mindestens 8 Stunden vor Gebrauch gelagert werden.
- Kühlen Sie alle Zutaten für die Eismischung im Kühlschrank vor der Verarbeitung.
- Die Zugabe von Alkohol zur Eismischung hemmt den Gefrierprozess.

**Reinigung**

- Das Gerät muss ausgeschaltet, ausgestöpselt und auseinandergenommen werden, bevor es gereinigt werden kann.
- Lassen Sie das Motorteil, das Kabel und den Stecker niemals nass werden.
- Geben Sie das Gerät niemals in einen Geschirrspüler.
- Reinigen Sie die Maschine niemals mit Scheuermitteln, Stahlwolle oder anderen aggressiven Reinigern.

**Innerer Eisbehälter**

- Der Behälter muss Raumtemperatur erreichen, bevor er gereinigt werden kann.
- Entnehmen Sie den inneren Behälter aus der Maschine und waschen Sie die Innenseiten ab. Trocknen Sie ihn vollständig. Der Behälter darf nicht in Wasser getaucht werden.

**Äußerer Behälter**

- Waschen Sie den Behälter und trocknen Sie ihn gründlich.

**Rührer**

- Entfernen Sie den Rührer vom Motorteil.
- Waschen Sie den Rüher und trocknen Sie ihn gründlich.

**Deckel**

- Waschen Sie den Deckel und trocknen Sie ihn gründlich.

**Motorteil**

- Wischen Sie das Motorteil mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich

## Rezepte

### Vanilleeis

| Vollfettmilch | 500ml |
|---|---|
| Schlagsahne | 125ml |
| Vanilleessenz | 5ml/1TL |
| Zucker | 150g |
| Eigelb | 4 |

### Zubereitung

1. Bringen Sie die Milch, Sahne und Vanilleessenz in einem Kochtopf langsam zum Siedepunkt und lassen Sie die Mischung dann abkühlen.
2. Schlagen Sie währenddessen das Eigelb in einer Schüssel zusammen mit dem Zucker.
3. Geben Sie die Milchmischung unter ständigem Rühren in die Schüssel zur Eimixtur, bis der Zucker komplett aufgelöst ist.
4. Geben Sie nun die gesamte Mischung zurück in einen Kochtopf und lassen Sie sie unter konstantem Rühren bei niedriger Hitze so lange andicken, bis sich ein Film auf dem Kochlöffel bildet.
5. Lassen Sie die Milchmischung vollständig abkühlen.
6. Geben Sie die Mischung bei sich drehendem Rührer in die Maschine und lassen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz frieren (etwa 30 Minuten).

Variationen:

Schokolade - Ersetzen Sie die Sahne mit 100g geschmolzener Schokolade.

Nuss - Geben Sie direkt vor dem Servieren 100g gehackte Nüsse hinzu.

**Erdbeereiscreme**

| Reife Erdbeeren | 400g |
|---|---|
| Schlagsahne | 200ml |
| Zucker | 75g |
| Saft einer ½ Zitrone | |

**Zubereitung:**

1. Pürieren Sie die Erdbeeren.
2. Mixen Sie den Zucker, die Sahne und den Zitronensaft in das Püree.
3. Kühlen Sie den Mix im Kühlschrank.
4. Geben Sie den kalten Mix in das laufende Gerät, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Variationen:

Die Erdbeeren können durch andere weiche Früchte ersetzt werden, z.B. Bananen, Pflaumen, Mangos etc. Die Süße der Eiscreme hängt von der verwendeten Frucht und deren Reife ab. Denken Sie daher daran, die Eiscreme zu kosten und auf Süße zu prüfen, bevor Sie sie einfrieren.

Bitte beachten Sie: Die Mixdauer zum Erreichen der gewünschten Konsistenz hängt ab von:

- Der Menge und Zusammensetzung des Mixes.
- Die Zugabe von Alkohol hemmt die Gefrierfähigkeit.
- Der Ausgangstemperatur des Mixes.
- Der Raumtemperatur des Zubereitungsortes.

**Bananeneis**

| Große, reife Banane | 1 |
|---|---|
| Halbfettmilch | 200ml |
| Schlagsahne | 100ml |
| Zucker | 50g |

**Zubereitung:**

1. Zerdrücken Sie die Banane, bis sie breiig ist.
2. Mischen Sie Milch, Sahne und Zucker und geben Sie den Bananenbrei hinzu.
3. Geben Sie die Mischung, bei sich drehendem Rührer, in die Maschine.
4. Lassen Sie die Mischung solange frieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Himbeer Frozen Joghurt**

| frische Himbeeren | 200g |
|---|---|
| Zucker | 50g |
| Naturjoghurt | 200ml |

**Zubereitung:**

1. Pürieren Sie die Himbeeren.
2. Geben Sie das Püree durch ein Sieb, um die Kerne zu entfernen.
2. Geben Sie Zucker und Joghurt hinzu und vermengen Sie alles.
3. Geben Sie die Mischung, bei sich drehendem Rührer, in die Maschine. Lassen Sie die Mischung solange frieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Schokolade-Pfefferminz Eis**

| Halbfettmilch | 200ml |
|---|---|
| Zucker | 50g |
| Schlagsahne | 200ml |
| Pfefferminzextrakt | einige Tropfen |
| geraspelte Schokolade | 50g |

**Zubereitung:**

1. Geben Sie Milch und Zucker in einen kleinen Kochtopf.
2. Erhitzen Sie die Mischung auf kleiner Hitze, bis der Zucker aufgelöst ist, und lassen Sie sie kalt werden.
3. Rühren Sie die Sahne und den Pfefferminzextrakt in die gekühlte Milch.
4. Geben Sie die Mischung, bei sich drehendem Rührer, in die Maschine.
5. Wenn die Mischung beginnt zu frieren, geben Sie die Schokolade durch die Füllöffnung hinzu.
6. Lassen Sie die Mischung solange frieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Zitronensorbet**

| Zucker | 175g |
|---|---|
| Wasser | 175ml |
| Zitronensaft | 100ml |
| Eiweiß | 1/2 |
| Orangensaft einer halben Orange | |

**Zubereitung:**

1. Geben Sie Wasser und Zucker in einen kleinen Kochtopf. Erhitzen Sie die Mischung und lassen Sie sie für 1 Minute aufkochen.
2. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Mischung abkühlen. Geben Sie den Orangen- und Zitronensaft hinzu.
3. Schlagen Sie das Eiweiß beinah steif und geben Sie es zu der Zitronenmischung.
4. Geben Sie die Mischung, bei sich drehendem Rührer, in die Maschine und lassen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz frieren.

**UK und EU Garantie**

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im Originalkarton und mit original Quittung oder Ordernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte entwickeln, so werden Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und Rücksendung zum Kunden werden von Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen nach Kaufdatum für eine Erstattung des Kaufbetrages zurückgesendet werden. Weitere Details unserer Returns Policy finden Sie unter: www.andrewjamesworldwide.com

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch enstehen, Beschädigungen, Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchsverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

## Entsorgung



Dieses Gerät ist nicht im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Geräte in Ihrer Nähe für eine umweltgerechte Entsorgung.

Gemäß der 2002/96/EG WEEE Richtlinie, können Privathaushalte in der EU elektrische Geräte gebührenfrei bei einer Recyclingstelle abgeben.

Die individuellen Bestandteile dieses Gerätes sind recyclebar entsprechend ihrer Markierung. Mit dem Recyceln, der Materialwiederverwendung oder einer anderen Form der Wiederverwertung dieses Gerätes, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung nach der nächstgelegenen Sammelstelle.